2024 KAAPSE VONKEL METHODE CAP CLASSIQUE
W.O. WESTERN CAPE

Art.-Nr. SI 10-24

WEINGUT: Simonsig Family Vineyards

REGION/LAND: W.O. Stellenbosch/Südafrika

REBSORTE(N): 56% Chardonnay, 43% Pinot Noir, 1% Pinot Bianco

FÜLLMENGE: 750 ml

ALKOHOL: 12,0 Vol.-%

RESTZUCKER: 3,1 g/l

SÄURE: 7,5 g/l

AUSBAU: Edelstahl, Holzfass | Traditionelle Flaschengärung

BESCHREIBUNG:

Als erstes Weingut in Stellenbosch präsentierte Simonsig bereits im Jahr 1971 den ersten Schaumwein aus traditioneller Flaschengärung als „Cap Classique“. Der Kaapse Vonkel mit seiner klassischen Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay beeindruckt mit einer eleganten, leicht goldenen Farbe. In der Nase zeigen sich knackige grüne Äpfel, unterstützt von subtilen Aromen von Birnen und Brioche. Dazu gesellen sich Zitrus- und Floralnoten. Erfrischende, fruchtbetonte Aromen leiten zu zarten mineralischen Nuancen am Gaumen über. Dem Kaapse Vonkel wird eine schöne Komplexität verliehen, indem ein Teil des Chardonnay-Grundweins in gebrauchten französischen Eichenfässern vergoren wird. Ein Sekt der Spitzenklasse, der Eleganz und Finesse widerspiegelt. Perfekt zu Fisch, Geflügel oder vegetarischen Gerichten.

AUSZEICHNUNGEN:

VEGAN

Enthält Sulfite